

## Rapporto

della Commissione per l'Esame del vino del Sig.<sup>o</sup> Antonio Valente  
di Saracò, Comune di Vigonza.

L

A cura del Sig.<sup>o</sup> Valente e del Signor Arcangelo Isolini, il 27 Settembre scorso, nella  
sua vigna di proprietà del Sig.<sup>o</sup> Valente fu vendemmiato tutto l'uva esistente su quei circa 100  
pedali di vite, e sotto la sorveglianza del Sig.<sup>o</sup> suddetto fu trasportata in Bacton. Dove a  
cura del Segretario della Società d'Incoraggiamento fu fatta pigliare e posta a fermentare  
in un fusto somministrato dal Sig.<sup>o</sup> Valente.

Dopo otto giorni il mosto convertito in vino, e nella quantità totale di mastelli uno ed un  
quarto, fu decantato in un vase vinario della capacità di mastelli due padovani.

Numero consegnato alla Commissione sopraddetta due bottiglie contenenti cinque bicchie  
di quel vino. E di questo si fece l'esame coi risultati seguenti:

- 1.<sup>o</sup> Quel vino è quasi affatto trasparente, di color rosso-bruno vivace, versato in un bicchie  
ad spumeggiare, e la spuma è di un bel rosso-carico.
- 2.<sup>o</sup> L'odore ne è piacevole e proprio dei vini nuovi.
- 3.<sup>o</sup> Il suo peso specifico è 100,5 a gradi 15 R.
- 4.<sup>o</sup> Lasciato in riposo per qualche giorno depone una polvere cristallina di cremor di tartaro.
- 5.<sup>o</sup> Il suo sapore è così aspro ed astringente che può dirsi spiacevole; la bocca ne rimane  
affetto lungamente.
- 6.<sup>o</sup> Distillato oncia 24 con tutta diligenza se ne ottengono oncia 2 di spirito acroso che se-  
quo ad arcobalco di Beanne q. 14 crescenti - ridistillato questo lentamente, se si eb-  
bero oncia 2 1/2 d'acquavite a gradi 26 R. (sempre alla temperatura di 15 R.) Ne conse-  
guo che il vino esaltato contiene qualche cosa più del 2 per % d'alcool assoluto.
- 7.<sup>o</sup> Il residuo della distillazione diede grammi 1,50 di estratto secco, e questo ridotto in cenere

offerir il peso di grani 61.

4. Tale scarsa quantità di sostanza fissa (la maggior parte delle quali doveansi ritenere per carbonato di potassa dipendente dall'incenerimento del bicarbonato) non ne permettono un'analisi qualitativa e quantitativa - la quale d'altronde non avrebbe portato gran luce sulla natura del vino esaminato, mancando analisi di confronto con altri vini di una simile età: in anni migliori sopra eguali terreni. Si dovete quindi restringere le indagini alle più importanti, e quindi:
  7. Sciolta le ceneri in sufficiente quantità d'acido cloridrico e ristretta per via neutra la dis soluzione, si tenta con una corrente di acido solfidrico, la quale però non diede né precipitati né aumerimento del liquido; con che viene esclusa la presenza di rame o di piombo (nel caso se ne fosse sospettata l'esistenza come residuo di sostanza adoperata per avvenire: o preservativo.)
  10. Il sopra ostanzente sopra promunitissimo di quel vino aveva ingenerato il sospetto di alcune di Proca che, adoperato come rimedio, fosse stato in parte trascinato nel vino. - La proprietà che ha l'allume di formare col cremore di tartaro un sale indecomponibile sopra acido; non ci permetteva di cercare l'allume stesso nel vino, ma solo di cercar ne i componenti nelle ceneri. La dissoluzione acida di queste diede bensì un precipitato bianco insolubile nell'acido. Avvicinato questo al calore barilico, la stessa dis soluzione con l'aggiunta di un poco di cloruro ammonico trattata con la potassa diede un precipitato gelatinoso; non avendosi questo di cui la prima materia esisteva di solfati, o la seconda la presenza dell'allumina; ma i solfati non sono estranei nei vini, ed il carbonato di potassa e l'allumina viventi se non in tutti in moltissimi vini. E d'altra parte quella cenere ottenute erano in quantità così scarsa, che datteso il carbonato di potassa, potevano rappresentar appena pochi grani di soli alluminici, ai quali sarebbe stato necessario attribuir

re il sapore di due libbre di vino.

Come si vede si fece un altro esaggio. Il seguente:

11. Con poca soluzione di coltra di pesca si precipitò dal vino la maggior parte del suo tan-  
nino ed il principio colorante. Nel precipitato videri molto abbondante ed il liquido filtrato  
è ancora quasi del tutto perdute il sapore stringente - aspro che accusava l'aggrima. Ciò non  
sarebbe avvenuto se l'agrezza del sapore fosse stata dovuta ai soli d'allumina; i quali non  
sarebbero stati precipitati dalla gelatina.

12. La soluzione stessa delle ceneri salificate diede precipitato aspro non scuro col cianuro  
ferroso potassico, lo che fa bensì vedere la presenza del ferro nelle ceneri, ma quella presen-  
za è così ordinaria; e quanto alla quantità dei sali di ferro, vediamo che volgare le  
osservazioni sono fatte a proposito della quantità dei sali d'allumina al N. 10.

Del fin qui detto trova la Commissione potersi dedurre:

1. È vero: il vino ottenuto dall'uva del *hij* Valente, vino abbastanza generoso, di bel colore e di pro-  
babile conservazione, e di un sapore stringente aspro pronunciato meno in causa di abbon-  
dante estrattivo tannico - quest'ultimo secondo ogni probabilità dovuto alla molta grappa  
di Croasani nel vino all'atto della sua fermentazione - È molto probabile che quel sapore  
venge migliorato per calore della state.

2. Nessun indizio esiste di sostanze contenute nel vino estranee alla sua ordinaria composi-  
zione.

3. La quantità di vino ottenuto è così scarsa, che non corrisponde menomamente né all'esten-  
sione della piantazione, né alla quantità d'uva venduta.

È stato si comunica a codesti benemeriti Consiglio di Amministrazione della Società d'En-  
coraggiamento ed esperimento dell'invito fatto ai sottoscritti colta lettera 10 Ottobre 1856

Il sig.

Membro del Marchi: Pietro Francesco Bon-  
figli. Carlo Lenti Carlo Cerato.